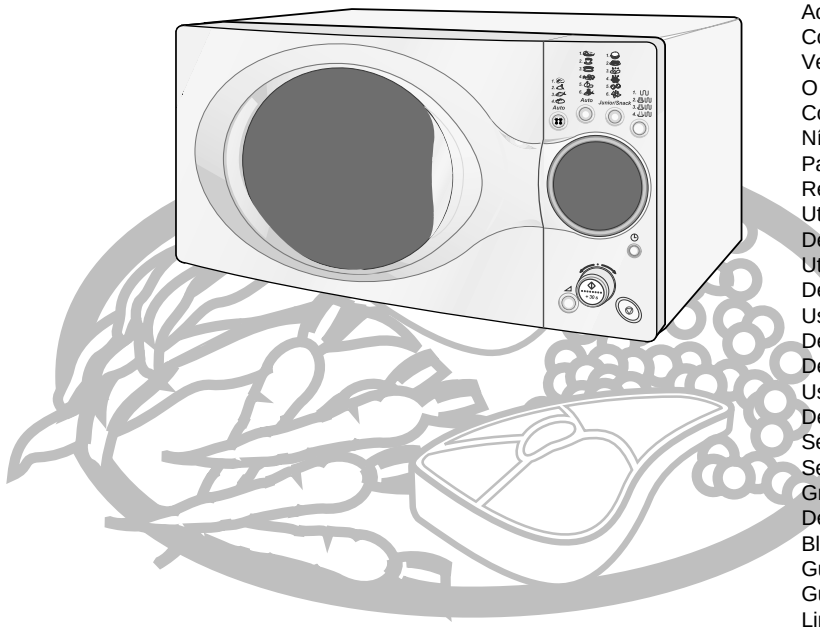
SAMSUNG

FORNO MICRO-ONDAS

Manual de Instruções e Guia de Cozinha

CE2975N/CE2915N



Guia de Referência Rápida 2
MIcro-Ondas 4
Guia de Referência Rápida 2
MIcro-Ondas 4
Acessórios 4
Painel de Controlo 5
Usar este Manual de Instruções 6
Precauções de Segurança 7
Instalar o Forno Micro-Ondas 8
Acertar o Relógio (CE2975N) 9
Como Funciona um Forno Micro-Ondas 9
Verificar o Funcionamento Correcto do Micro-Ondas 10
O que Fazer em Caso de Dúvidas ou Problemas 10
Cozinhar / Aquecer 11
Níveis de Potência 12
Parar a Cozedura 12
Regular o Tempo de Cozedura 13
Utilizar a Função de Aquecimento/Cozedura Rápida (CE2975N) 13
Definições de Aquecimento/Cozedura Rápida (CE2975N) 14
Utilizar a Função de Aquecimento/Cozedura Rápida (CE2915N) 15
Definição do Aquecimento/Cozedura Rápido (CE2915N) 15
Usar a Função de Descongelação Automática (CE2975N) 15
Definições da Descongelação Automática (CE2975N) 16
Descongelação Manual dos Alimentos(CE2915N) 17
Usar a Função de Utilização Simples 17
Definição da Cozedura Simples 18
Seleccionar a Posição do Elemento de Aquecimento 19
Seleccionar os Acessórios 19
Grelhar 20
Desligar o Sinal Sonoro (CE2975N) 22
Bloqueio de Segurança do Forno Micro-Ondas (CE2975N) 22
Guia de Utensílios 23
Guia de Cozinha 24
Limpeza do Forno Microondas 32
Guardar e Reparar o Forno Microondas 32
Especificações Técnicas 33

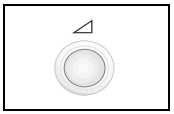
Code No.: DE68-02326A

Guia de Referência Rápida

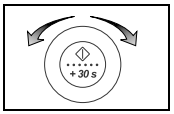
PT

Modelo : CE2975N

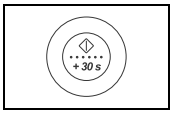
Se pretende cozinhar alimentos



1. Seleccione o nível de potência premindo o botão ◿ uma ou mais vezes.

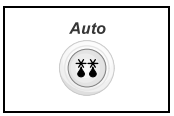


2. Seleccione o tempo de cozedura, rodando o botão rotativo conforme pretendido.

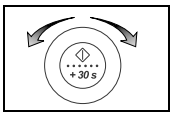


3. Prima o botão ⏀.
Resultado: Começa a cozedura.
O micro-ondas apita quatro vezes quando a cozedura chegar ao fim.

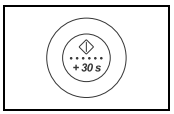
Se pretende descongelar alimentos



1. Coloque os alimentos congelados no micro-ondas.
Seleccione o tipo de alimento premindo o botão Auto (🐓) uma ou mais vezes.

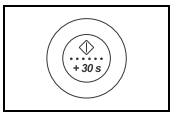


2. Seleccione o peso rodando o botão rotativo conforme pretendido.



3. Prima o botão ⏀.

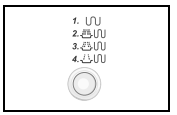
Se quiser acrescentar um minuto adicional



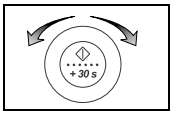
Deixe os alimentos no micro-ondas.
Prima **+30s** uma ou mais vezes para cada 30 segundos que pretende adicionar.

Se pretende grelhar alimentos

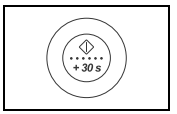
✉ Verifique se o elemento de aquecimento está na posição horizontal.



1. Coloque os alimentos no micro-ondas.
Prima o botão ⋂ uma vez.



2. Seleccione o tempo de cozedura rodando o botão rotativo.

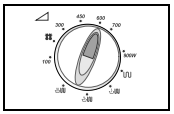


3. Prima o botão ⏀.

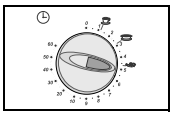
Guia de Referência Rápida (Continuação)

Modelo : CE2915N

Se pretende cozinhar alimentos

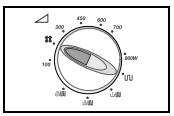


1. Coloque os alimentos no forno.
   Seleccione o nível de potência rodando o **botão rotativo** de CONTROLO DE POTÊNCIA DE COZEDURA.

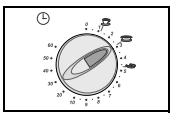


2. Seleccione o tempo de cozedura rodando o botão rotativo do **TEMPORIZADOR**.

Se pretender descongelar alimentos

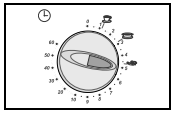


1. Rode o botão rotativo de **CONTROLO DE POTÊNCIA DE COZEDURA** para o símbolo de descongelação (❄❄).



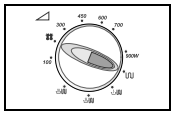
2. Rode o botão rotativo do **TEMPORIZADOR** para seleccionar o tempo apropriado.

Se quiser regular o tempo de cozedura

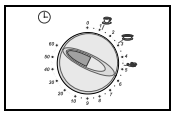


Coloque os alimentos no micro-ondas.
Rode o botão rotativo do **TEMPORIZADOR** para o tempo pretendido.

Se pretende grelhar alimentos (Ver página 19).



1. Rode o botão rotativo **CONTROLO DE POTÊNCIA DE COZEDURA** para o símbolo de grelhador (⋂⋂).

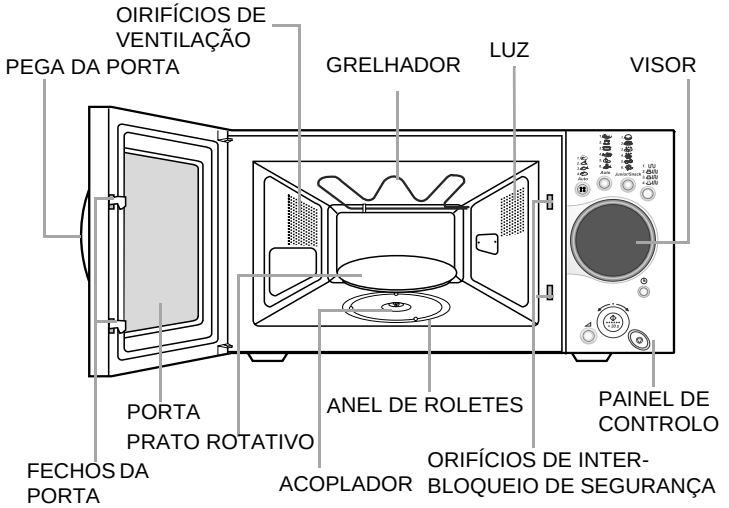


2. Rode o botão rotativo do **TEMPORIZADOR** para seleccionar o tempo apropriado.

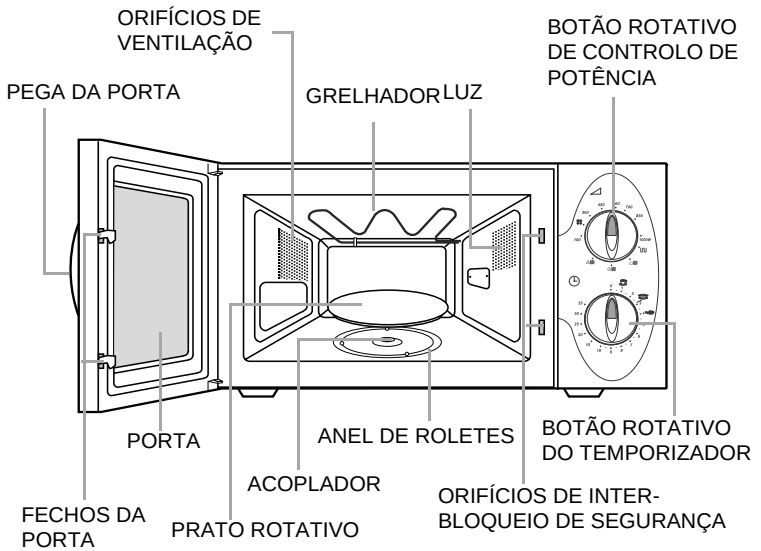
PT

MIcro-Ondas

Modelo : CE2975N

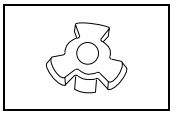


Modelo : CE2915N

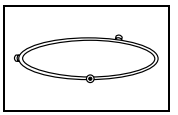


Acessórios

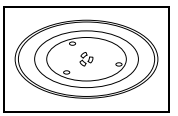
Dependendo do modelo que adquiriu, dispõe de uma série de acessórios que podem ser usados de vários modos diferentes.



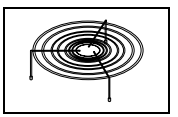
1. **Acoplador**, já instalado no eixo do motor na base do micro-ondas.
   Objectivo: O acoplador faz rodar o prato rotativo.



2. **Anel de roletes**, para colocar no centro do micro-ondas.
   Objectivo: O anel de roletes suporta o prato rotativo.



3. **Prato rotativo**, a colocar no anel de roletes com o centro encaixado no acoplador.
   Objectivo: O prato rotativo funciona como a principal superfície de cozedura; pode ser facilmente removido para limpeza.

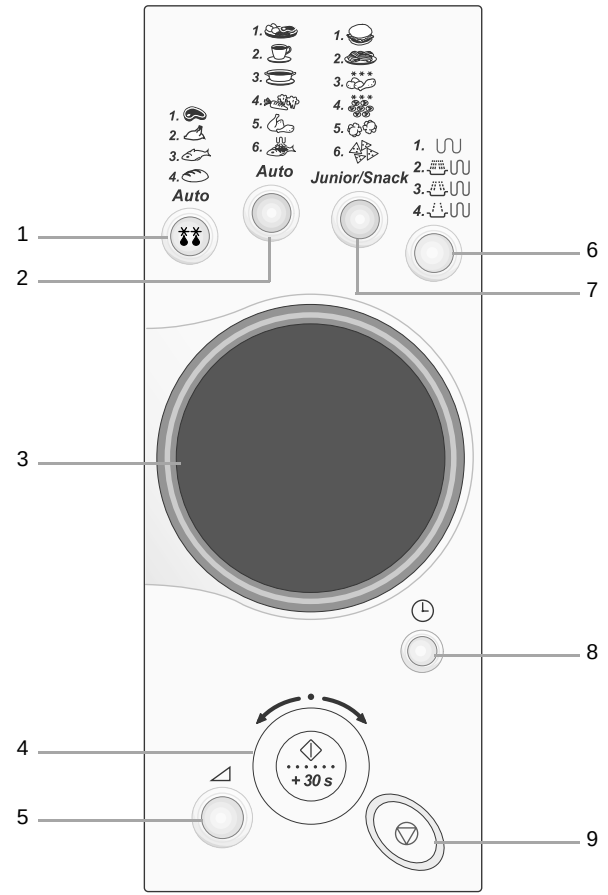


4. **Grelha de metal**, a colocar no prato rotativo.
   Objectivo: A grelha de metal pode ser usada para cozinhar dois pratos ao mesmo tempo. Um prato pode ser colocado no prato rotativo e o outro prato na grelha. A grelha de metal pode ser utilizado com o grelhador e na cozedura combinada.

☛ NÃO utilize o micro-ondas sem o anel de roletes nem o prato rotativo.

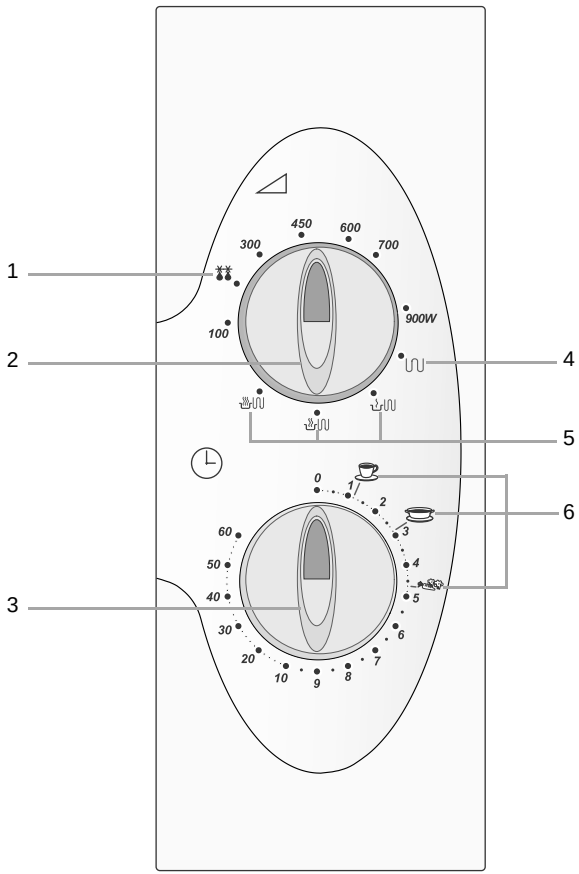
Painel de Controlo

Modelo : CE2975N



1. SELECÇÃO DE DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA
2. SELECÇÃO DE COZEDURA / AQUECIMENTO AUTOMÁTICO
3. VISOR
4. BOTÃO DE INCIAR/BOTÃO ROTATIVO (tempo de cozedura, peso e número de doses)
5. SELECÇÃO DO MODO MICRO-ONDAS/ NÍVEL DE POTÊNCIA
6. SELECÇÃO DO MODO GRELHADOR / COMBINADO
7. SELECÇÃO DO MODO SIMPLES
8. ACERTAR O RELÓGIO
9. BOTÃO DE PARAR / CANCELAR

Modelo : CE2915N



1. DESCONGELAR
2. BOTÃO ROTATIVO DE CONTROLO DE POTÊNCIA DE COZEDURA
3. BOTÃO DO TEMPORIZADOR
4. MODO DE GRELHADOR
5. MODELO COMBINADO
6. AQUECIMENTO RÁPIDO

Usar este Manual de Instruções

Acabou de adquirir um micro-ondas SAMSUNG. O seu Manual de Instruções contém muita informação importante sobre como utilizar o forno micro-ondas:

- ***Precauções de segurança***
- ***Acessórios e Utensílios de Cozinha Adequados***
- ***Conselhos Úteis de Cozinha***

No interior do manual irá encontrar um guia de referência rápida que lhe explica quatro operações básicas de cozinha:

- ***Cozinhar Alimentos***
- ***Descongelar Alimentos***
- ***Grelhar Alimentos***
- ***Aumentar o Tempo de Cozedura***

No início do manual encontrará ilustrações do micro-ondas e, mais importante, do painel de controlo, para que possa localizar os botões mais facilmente.

Os procedimentos passo-a-passo utilizam quatro símbolos diferentes.

Importante

Nota

Cuidado

Rodar

PRECAUÇÕES PARA EVITAR UMA POSSÍVEL EXPOSIÇÃO EXCESSIVA À ENERGIA DO MICRO-ONDAS

O incumprimento das seguintes precauções de segurança poderá resultar numa exposição nociva à energia do microondas.

(a) Nunca tente pôr o micro-ondas em funcionamento com a porta aberta, forçar os fechos de inter-bloqueio (fechos da porta) ou introduzir objectos nos orifícios de inter-bloqueio de segurança.

(b) Não coloque nenhum objecto entre a porta do micro-ondas e a parte da frente, nem deixe acumular resíduos de alimentos ou produtos de limpeza nas superfícies de vedação. Certifique-se de que a porta e as superfícies de vedação desta estão limpas, limpando-as depois de cada utilização primeiro com um pano húmido e depois com um pano seco e macio.

(c) Não ponha a funcionar o micro-ondas se estiver estragado até ser devidamente reparado por um técnico de micro-ondas qualificado com formação ministrada pelo fabricante.
É particularmente importante que a porta feche bem e que não haja danos nos seguintes elementos:
(1) Porta, vedantes da porta e superfícies de vedação
(2) Dobradiças da porta (partidas ou soltas)
(3) Cabo de alimentação

(d) O micro-ondas não deve ser regulado nem reparado por ninguém que não seja um técnico de micro-ondas qualificado com formação ministrada pelo fabricante.

Precauções de Segurança

PT

Instruções de Segurança Importantes.

Leia Cuidadosamente e guarde para futura consulta.

Antes de cozinhar alimentos ou líquidos no seu micro-ondas, certifique-se de que toma as seguintes precauções de segurança.

1. **NÃO** use utensílios de cozinha metálicos no micro-ondas:
- Recipientes metálicos
- Loiça com decorações douradas ou prateadas
- Espetos, garfos, etc.

Razão: Podem ocorrer chamas ou arcos eléctricos que podem danificar o micro-ondas.

2. **NÃO** aqueça:
- Garrafas, frascos ou recipientes estanques ou fechados em vácuo.
  Ex) Boiões de comida de bebé
- Alimentos estanques.
  Ex) Ovos, nozes, tomates

Razão: O aumento de pressão pode causar a sua explosão.
Conselho: Retire as tampas e perfure a pele, sacos, etc.

3. **NÃO** ponha o micro-ondas em funcionamento quando está vazio.
Razão: As paredes do micro-ondas podem ficar danificadas.
Conselho: Deixe sempre um copo de água dentro do micro-ondas. A água absorve as micro-ondas se puser acidentalmente a funcionar quando está vazio.

4. **NÃO TAPE** as ranhuras de ventilação posteriores com panos ou papel.
Razão: Os panos ou o papel podem incendiar-se uma vez que sai ar quente do micro-ondas.

5. **USE SEMPRE** luvas quando retirar um prato do forno.
Razão: Alguns pratos absorvem as micro-ondas e o calor é sempre transferido do alimento para o prato. Os pratos ficam quentes.

6. **NÃO** toque nos elementos de aquecimento nem no interior das paredes do micro-ondas.
Razão: Estas paredes podem estar quentes a ponto de provocar uma queimadura, mesmo depois de ter terminado a cozedura, embora não pareçam estar tão quentes. Não deixe que materiais inflamáveis entrem em contacto com a área interior do micro-ondas. Deixe o micro-ondas arrefecer primeiro.

7. Para reduzir o risco de incêndio na cavidade do micro-ondas:
- Não guarde materiais inflamáveis no forno
- Retire os arames de fechar os sacos de papel ou de plástico
- Não utilize o micro-ondas para secar jornais
- Se detectar fumo, mantenha a porta do micro-ondas fechada e desligue o micro-ondas no botão ou desligue o cabo de alimentação da tomada.

8. Tenha especial cuidado ao aquecer líquidos ou comida de bebé.
- ESPERE SEMPRE pelo menos 20 segundos depois de desligar o micro-ondas para a temperatura estabilizar.
- Mexa durante o aquecimento, se necessário, e mexa SEMPRE depois de aquecer.
- Tenha cuidado ao segurar o recipiente depois de aquecido. Pode queimar-se se o recipiente estver muito quente.
- Existe o risco de fervura retardada.
- Para evitar a fervura retardada e uma possível queimadura, deve colocar uma colher de plástico ou uma vareta de vidro na bebida e mexer antes, durante e depois de aquecer.
  Razão: Durante o aquecimento de líquidos, o ponto de ebulição pode ser retardado; isto significa que a fervura pode ter início depois de o recipiente ser retirado do micro-ondas. Pode queimar-se.
- Em caso de queimadura, siga as seguintes instruções de 1os SOCORROS:
  * Coloque a zona queimada sob água fria durante pelo menos 10 minutos.
  * Tape com uma compressa limpa e seca.
  * Não aplique cremes, óleos nem loções.
- **NUNCA** encha completamente um recipiente e escolha um recipiente mais largo em cima do que no fundo para que o líquido não venha para fora. Garrafas com gargalo estreito podem explodir por sobreaquecimento.
- **VERIFIQUE SEMPRE** a temperatura da comida de bebé ou do leite antes de a(o) dar ao bebé.
- **NUNCA** aqueça um biberão com a tetina posta, pois o biberão pode explodir por sobreaquecimento.

9. Seja cuidadoso para não danificar o cabo de alimentação.
- Não coloque o cabo de alimentação nem a ficha dentro de água e mantenha o cabo de alimentação longe de superfícies aquecidas.
- Não coloque o aparelho em funcionamento se tiver o cabo de alimentação ou a ficha danificado(a).

10. Mantenha-se a uma distância razoável do micro-ondas quando abrir a porta.
Razão: O ar quente ou o vapor libertados podem causar queimaduras.

Precauções de Segurança (continuação)

11. Mantenha limpo o interior do micro-ondas.
Razão: As partículas de comida ou os salpicos de gordura agarrados às paredes ou ao fundo do micro-ondas podem danificar a pintura e reduzir a eficácia do micro-ondas.

12. Pode ouvir um clique durante o funcionamento (em especial se o micro-ondas estiver a desongelar).
Razão**:** Este som é normal quando muda o débito de energia.

13. Quando o micro-ondas está a funcionar sem qualquer avaria, a alimentação desliga-se automaticamente por razões de segurança. Pode utilizar normalmente o micro-ondas passados 30 minutos.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

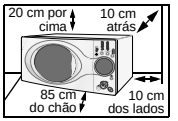
Durante a cozedura, deve espreitar para dentro do micro-ondas de vez em quando enquanto os alimentoso estão a ser cozinhados ou aquecidos em recipientes descartáveis de plástico, papel ou outros materiais combustíveis.

IMPORTANTE

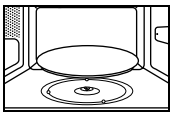
As crianças pequenas NUNCA devem usar nem brincar com o micro-ondas. Também não deve deixar crianças sem vigilância perto do micro-ondas quando este está a ser utilizado. Os objectos das crianças não devem ser guardados nem escondidos em cima do micro-ondas.

Instalar o Forno Micro-Ondas

Coloque o micro-ondas numa superfície plana e nivelada suficientemente forte para suportar com segurança o peso do micro-ondas.



1. Quando instalar o seu micro-ondas, certifique-se de que existe ventilação adequada para o micro-ondas, deixando pelo menos 10 cm atrás, e dos lados do forno e 20 cm por cima do micro-ondas e 85 cm de altura em relação ao chão.



2. Retire todos os materiais de embalagem de dentro do micro-ondas.
Instale o anel de roletes e o prato rotativo.
Verifique se o prato rotativo gira livremente.

3. O micro-ondas tem de ser posicionado de forma a que a ficha fique acessível.

❇ **Nunca** bloqueie os orifícios de ventilação, uma vez que o micro-ondas pode sobreaquecer e desligar-se automaticamente. Permanecerá inoperável até que tenha arrefecido o suficiente.

❇ Para sua segurança pessoal, ligue o cabo a uma tomada AC de 3 pinos, 230 Volt, 50Hz, com ligação à terra. Se o cabo de alimentação do aparelho estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica autorizada ou um técnico igualmente qualificado, de forma a evitar um acidente.

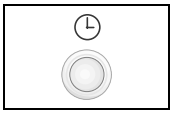
❇ **Não** instale o micro-ondas num ambiente quente ou húmido, como um forno tradicional ou um radiador. As especificações de alimentação devem ser respeitadas e o cabo utilizado deverá ser idêntico ao cabo de alimentação fornecido com o micro-ondas. Limpe o interior e o vedante da porta com um pano húmido antes de utilizar o seu micro-ondas pela primeira vez.

Acertar o Relógio (CE2975N)

O seu micro-ondas tem um relógio incorporado. A hora pode ser visualizada no formato de 24 ou 12 horas. Deve acertar o relógio:

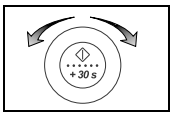
- ***Quando instala pela primeira vez o micro-ondas***
- ***Depois de uma falha de energia***

✉ Não se esqueça de acertar o relógio nas alturas em que muda da hora de Inverno para a de Verão e vice-versa.

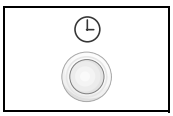


1. **Para visualizar a hora no formato de...** — **Prima o botão ⏲ ...**

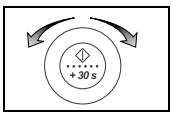
24 horas	Uma vez
12horas	Duas vezes



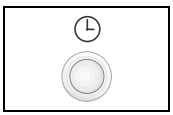
2. Rode o **botão rotativo** para acertar a hora.



3. Prima o botão **Relógio** (⏲)



4. Rode o **botão rotativo** para acertar os minutos.



5. Quando a hora correcta for visualizada, prima o botão ⏲ denovo para inciar o relógio e prima o botão ⏚ .
Resultado: A hora é visualizada sempre que não estiver a utilizar o micro-ondas.

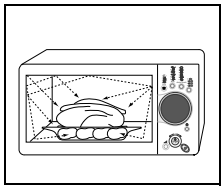
Como Funciona um Forno Micro-Ondas

As micro-ondas são ondas electromagnéticas de alta frequência; a energia libertada permite que os alimentos sejam cozinhados ou aquecidos sem alterar a sua forma ou cor.

Pode utilizar o micro-ondas para:

- ***Descongelar***
- ***Cozedura/Aquecimento rápido***
- ***Junior/Snack (operação simples)***
- ***Cozinhar***

Princípio da Cozedura



1. As micro-ondas geradas pelo magnetrão são distribuídas uniformemente à medida que os alimentos rodam no prato rotativo. Os alimentos são assim cozinhados de forma uniforme.

2. As micro-ondas são absorvidas pelos alimentos até uma profundidade de aproximadamente 2,5 cm. A cozedura continua com a propagação do calor dentro dos alimentos.

3. Os tempos de cozedura variam de acordo com o recipiente utilizado e com as propriedades dos alimentos:
- Quantidade e densidade
- Teor de água
- Temperatura inicial (refrigerados ou não)

☛ Uma vez que o centro dos alimentos é cozinhado através da propagação de calor, a cozedura continua mesmo depois de ter retirado os alimentos do micro-ondas. Os tempos de espera indicados nas receitas e neste manual de instruções devem ser respeitados para garantir:
- Uma cozedura uniforme até ao centro
- A mesma temperatura em todo o alimento

PT

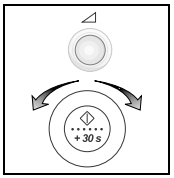
Verificar o Funcionamento Correcto do Micro-Ondas

O seguinte procedimento simples permite-lhe verificar se o seu micro-ondas funciona bem, em qualquer altura.

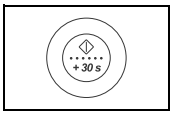
Abra a porta do micro-ondas puxando a pega no lado direito da porta. Coloque um copo de água no prato rotativo. Depois, feche a porta.

Modelo : CE2975N

Rode o botão rotativo de controlo de cozedura para a cozedura manual



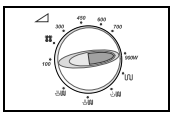
1. Prima o botão ◿ e programe o tempo para 4-5 minutos rodando o **botão rotativo** conforme requerido.



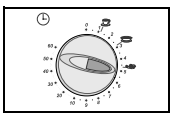
2. Prima o botão ⏀ .
Resultado:O micro-ondas aquece a água durante 4 a 5 minutos. A água deve ferver.

Modelo : CE2915N

Rode o botão de controlo de cozedura para cozedura manual



1. Coloque a potência no máximo rodando o botão rotativo de **CONTROLO DE POTÊNCIA DE COZEDURA**.



2. Programe o tempo para 4 a 5 minutos rodando o botão rotativo do **TEMPORIZADOR**.
Resultado: A água deve estar a ferver.

✉ O micro-ondas deve estar ligado a uma tomada eléctrica adequada. O prato rotativo deve estar bem colocado no micro-ondas. Se estiver a utilizar um nível de potência que não seja o máximo, a água demora mais tempo a ferver.

O que Fazer em Caso de Dúvidas ou Problemas

Se tiver um dos problemas listados em baixo, experimente as soluções indicadas.

- Isto é normal.
  - Formação de condensação no interior do micro-ondas e no visor
  - Fluxo de ar à volta da porta e da caixa exterior
  - Reflexão à volta da porta e do revestimento exterior
  - Libertação de vapor em volta da porta ou dos orifícios de ventilação

- O micro-ondas não começa a funcionar quando prime o botão ⏀ (CE2975N)
  - A porta está bem fechada?

- O micro-ondas não começa a funcionar quando roda o botão rotativo do **TEMPORIZADOR**. (CE2915N)
  - A porta está bem fechada?

- Os alimentos estão crús
  - Programou bem o temporizador e/ou premiu o botão ⏀ ? (CE2975N)
  - Programou bem o temporizador? (CE2915N)
  - A porta está fechada?
  - Sobrecarregou o circuito eléctrico e isso fez explodir um fusível ou disparar um disjuntor?

- Os alimentos estão demasiado cozinhados ou mal cozinhados
  - Definiu o tempo de cozedura adequado para este tipo de alimentos?
  - Seleccionou um tempo de potência adequado?

- Ocorrem chamas ou ouve-se estalidos dentro do micro-ondas (arco)
  - Utilizou um prato com decorações metálicas?
  - Deixou um garfo ou qualquer outro utensílio dentro do micro-ondas?
  - O papel de alumínio está demasiado perto das paredes interiores do micro-ondas?

- O micro-ondas causa interferências em rádios ou televisões
  - Pode verificar-se uma ligeira interferência em televisões ou rádios quando o micro-ondas está a funcionar. Isto é normal. Para resolver o problema, instale o micro-ondas longe de televisões, rádios e antenas.
  - Se for detectada interferência pelo microprocessador do micro-ondas, o visor pode ser reiniciado. Para resolver este problema, desligue a ficha da alimentação e volte a ligá-la. Acerte a hora.(CE2975N)

✉ Se as orientações acima não resolverem o seu problema, contacte o seu fornecedor ou o serviço pós-venda da SAMSUNG.

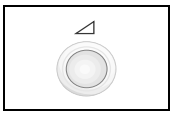
Cozinhar / Aquecer

PT

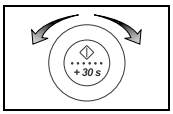
O seguinte procedimento explica como cozinhar ou aquecer alimentos. Verifique SEMPRE as suas definições de cozedura antes de deixar o micro-ondas sem vigilância.

Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato rotativo. Depois, feche a porta.

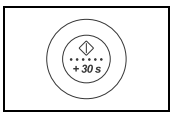
Modelo : CE2975N



1. Prima o botão ⊿.
Resultado: A indicação de 900W (potência máxima de cozedura) é visualizada: Seleccione o nível de potência adequado premindo de novo o botão ⊿ até que seja visualizada a voltagem correspondente. Consulte a tabela de níveis de potência na próxima página.



Programe o tempo de cozedura rodando o **botão rotativo** conforme requerido.

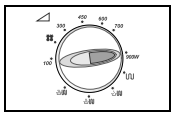


2. Prima o botão ◈.
Resultado: A luz do micro-ondas acende-se e o prato rotativo começa a rodar.
1) A cozedura começa e quando tiver acabado o micro-ondas apita quatro vezes.
2) O sinal de advertência do fim apitará 3 vezes (uma vez por minuto).
3) A hora actal é denovo visualizada.

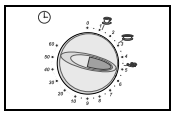
☛ **Nunca** ligue o micro-ondas quando está vazio.

✉ Se pretender aquecer um prato por um curto período de tempo à potência máxima (900W), prima o botão **+30s** uma vez para cada 30 segundos de tempo de cozedura. O micro-ondas começa imediatamente.

Modelo : CE2915N



1. Defina o nível de energia para o máximo rodando o botão rotativo de **COTROLO DE POTÊNCIA DE COZEDURA**. **(POTÊNICA MÁXIMA : 900 W)**



2. Defina o tempo rodando o botão rotativo do **TEMPORIZADOR**.
Resultado: A luz do micro-ondas acende-se e o prato rotativo começa a rodar.

☛ **Nunca ligue** o micro-ondas quando estiver vazio.

✉ Pode alterar o nível de potência durante a cozedura rodando o botão rotativo de **CONTROLO DE POTÊNCIA DE COZEDURA.**

PT

Níveis de Potência

Pode seleccionar um dos níveis de potência abaixo.

Nível de Potência	Débito			
	CE2975N		CE2915N	
	Micro-Ondas	Grelhador	Micro-Ondas	Grelhador
ALTO	900 W		900 W	
AQUECER	-		700 W	
MÉDIO ALTO	600 W		600 W	
MÉDIO	450 W		450 W	
MÉDIO BAIXoO	300 W		300 W	
DESCONGELAR( )	180 W		180 W	
BAIXO	100 W		100 W	
GRELHADOR	-	1300 W	-	1300 W
COMBINADO III	300 W( )	1300 W	300 W( )	1300 W
COMBINADO II	450 W( )	1300 W	450 W( )	1300 W
COMBINADO I	600 W( )	1300 W	600 W( )	1300 W

✉ Se seleccionar um nível de potência superior, o tempo de cozedura tem de ser reduzido.

✉ Se seleccionar um nível de potência inferior, o tempo de cozedura tem de ser aumentado.

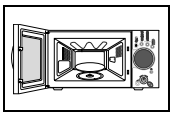
Se quiser acrescentar tempo de cozedura, rode o botão rotativo. (CE2975N)

Tempo	Aumentar Tempo	Tempo	Diminuir Tempo
até 1 min	5 seg. unid	10 - 20 min	1 min unid
1 - 3 min	10 seg. unid	20 - 40 min	2 min unid
3 - 10 min	30 seg. unid	40 - 99 min	5 min unid

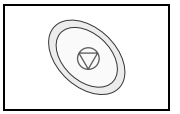
Parar a Cozedura

Pode parar a cozedura a qualquer momento para verificar os aliementos.

Modelo : CE2975N



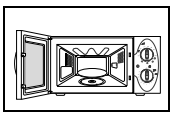
1. Para parar temporariamente;
Abra a porta.
Resultado:A cozedura pára. Parar a retomar, feche a porta e prima de novo ⏀.



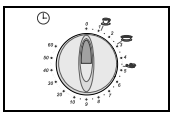
2. Para parar completamente;
Prima o botão ⏚.
Resultado:A cozedura pára.
Se pretende cancelar as definições da cozedura, prima de novo o botão **STOP/ CANCEL**.

☛ Pode também cancelar qualquer definição antes de começar, bastando para isso premir **Cancel** ⏚.

Modelo : CE2915N



1. Para parar temporariamente;
Abra a porta.
Resultado:A cozedura pára. Para a retomar, feche a porta.

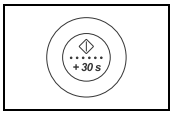


2. Para parar completamente;
Rode o botão rotativo do **TEMPORIZADOR** para “0”.

Regular o Tempo de Cozedura

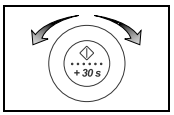
Modelo : CE2975N

Pode aumentar o tempo de cozedura premindo do botão +30s uma vez para cada 30 segundos que adicionar.



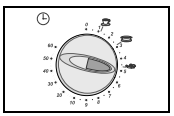
Prima o botão **+30s** uma vez para cada 30 segundos a adicionar.

✉ Pode apenas regular o tempo durante a cozedura quando os modos do micro-ondas Aquecimento/Cozedura Rápida, Grelhador e Combinado estão seleccionados.



Durante a cozedura para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura dos alimentos, rode o **botão rotativo** para a direita ou esquerda.

Modelo : CE2915N

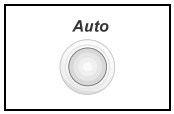


Regule o tempo remanescente de cozedura rodando o botão rotativo do **TEMPORIZADOR**.

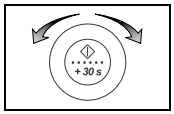
Utilizar a Função de Aquecimento/Cozedura Rápida (CE2975N)

A função de Aquecimento/Cozedura Rápida tem seis tempos de cozedura pre-programados, não tem de definir o tempo de cozedura nem o nível de energia. Pode regular o número de doses rodando o botão rotativo.

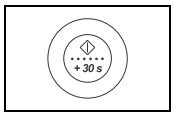
Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato rotativo e feche a porta.



1. Seleccione o tipo de alimento que está a cozinhar premindo o botão **Auto** uma ou mais vezes.



2. Seleccione o tamanho da dose rodando o **botão rotativo**. (Consulte a tabela da página seguinte)



3. Prima o botão ◈.
Resultado:A cozedura começa. Quando tiver acabado:
1) O micro-ondas apita quatro vezes.
2) O sonal de advertência apitará 3 vezes (uma vez por minuto).
3) A hora actual é de novo visualizada.

✉ Use apenas recipientes próprios para micro-ondas.

Definições de Aquecimento/Cozedura Rápida (CE2975N)

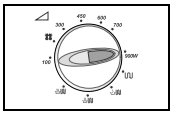
PT

A segunte tabela apresenta os vários Programas de Aquecimento e Cozedura Rápido(a), quantidades, tempos de espera e recomendações relevantes.

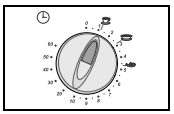
Código/ Símbolo	Alimento	Porção	Tempo de Espera	Recomendações
1	**Refeição Pronta** (fria)	300-350 g 400-450 g 500-550g	3 mins	Coloque a refeição num prato de loiça e cubra-a com película aderente própria para micro-ondas. Este programa é adequado para refeições com 3 componentes (ex: refeição com molho, vegetais e acompanhamentos como batatas, arroz ou massa).
2	**Bebidas** (café, leite, chá, água)	150 ml (1 chár.) 300 ml (2 chár.) 450 ml (3 chár.) 600 ml (4 chár.)	1-2 mins	Deite o líquido numa chávena de loiça e aqueça destapado. Coloque 1 chávena no centro, 2 chávenas ao lado uma da outra e 3 ou 4 em círculo. Mexa com cuidado antes e depois do tempo de espera, e tenha atenção ao retirá-las do micro-ondas.
3	**Sopa/Molho** (Frio)	200 - 250 ml 300 - 350 ml 400 - 450 ml 500 - 550 ml 600 - 650 ml	1-2 mins	Deite num prato de loiça fundo ou numa tigela e tape-o durante o aquecimento e durante o tempo de espera. Mexa com cuidado antes e depois do tempo de espera.
4	**Legumes Frescos**	200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g 700 - 750 g	3 mins	Pese os legumes depois de os lavar, limpar e cortar em pedaços uniformes. Coloque-os numa taça de vidro com tampa. Acrescente 30 ml (2 colheres de sopa) de água quando cozinhar 100-250 g, acrescente 45 ml (3 colheres de sopa) para 300-450 g e acrescente 60-75 ml (4-5 colheres de sopa) para 500-750 g. Mexa depois de cozinhar. Quando cozinhar maiores quantidades, mexa uma vez durante a cozedura.
5	**Pedaços de frango**	200-300 g (1ped.) 400-500 g (2 ped.) 600-700 g (2-3 ped.) 800-900 g (3-4 ped.)	3 mins	Pincele os pedaços de frango com azeite e tempere-os com sal, pimenta e colorau. Coloque-os na grelha alta com a parte da pele virada para baixo. Volte-os quando o micro-ondas apitar.
6	**Assar Peixe**	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g	3 mins	Pincele toda a pele do peixe com azeite e acrescente ervas aromáticas e especiarias. Coloque um peixe na diagonal na grelha. Coloque dois peixes lado a lado (cabeça para o rabo) na grelha. Volte-os, assim que o micro-ondas apitar.

Utilizar a Função de Aquecimento/Cozedura Rápida (CE2915N)

Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato rotativo e feche a porta.



1. Rode o botão rotativo de **CONTROLO DE POTÊNCIA DE COZEDURA** para a Potência Máxima.



2. Rode o botão rotativo do **TEMPORIZADOR** para seleccionar o Aquecimento Rápido. (bebidas, sopa/molho ou vegetais frescos).

✉ Use apenas recipientes próprios para micro-ondas.

Definição do Aquecimento/Cozedura Rápido (CE2915N)

Há alguns conselhos e recomendações que devem ser seguidos quando cozinhar ou aquecer alimentoscom a Função de Aquecimento e Cozedura Rápido.

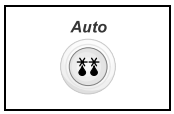
Símbolo	Alimento	Porção	Tempo de Cozedura	Tempo de Espera	Potência da Cozedura
	Bebidas	150 ml	1 min 10 seg	1-2 mins	900 W
	Sopa/Molho	200-250 ml	2 min 50 seg	2 mins	900 W
	Legumes Frescos	300-350 g	4 min 40 seg	3 mins	900 W

Usar a Função de Descongelação Automática (CE2975N)

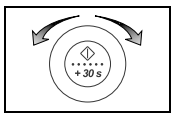
A função de Descongelação Automática permite-lhe descongelar carne, aves, peixe e pão/bolos. O tempo de descongelação e o nível de potência são definidos automaticamente. Basta seleccionar o programa e o peso.

✉ Use apenas pratos próprios para micro-ondas.

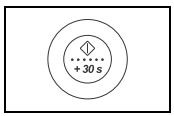
Primeiro, coloque os alimentos congelados no centro do prato rotativo e feche a porta.



1. Prima o botão **Auto** (⁂).
Prima o botão **Auto** (⁂) uma ou mais vezes de acordo com o tipo de alimento a ser descongelado. Consulte a tabelana página seguinte para mais detalhes.



2. Seleccione o peso dos alimentos rodando o **botão rotativo**.



3. Prima o botão ◈ .
Resultado:

- A descongelação começa.
- O micro-ondas apita a meio da descongelação para o lembrar de virar os alimentos.
- Prima ◈ de novo para terminar a descongelação.

✉ Pode também descongelar os alimentos manualmente. Para tal, seleccione a função de cozedura/aquecimento rápido com um nível de potência de 180W. Consulte a secção " Cozinhar/ Aquecer" na página 11 para mais pormenores.

Definições da Descongelação Automática (CE2975N)

PT

A tabela seguinte apresenta os vários programas de Descongelação Automática, quantidades, tempos de espera e recomendações relevantes.

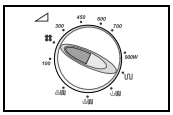
Retire todas as embalagens antes da descongelação. Coloque a carne, aves, peixe e pão/bolos num prato rotativo.

Código	Alimentos	Porção	Tempo de Espera	Recomendações
1	Carne	0.2-2kg	20-60mins	Proteja as pontas com papel de alumínio. Vire a carne, quando o micro-ondas apitar. Este programa é adequado para carne de vaca, borrego, porco, bifes, costoletas, carne picada.
2	Aves	0.2-2kg	20-60mins	Proteja as pernas e as pontas das asas com papel de alumínio. Vire quando o micro-ondas apitar. Este programa é adequado para frangos inteiros e bocados de frango.
3	Peixe	0.2-2kg	20-50mins	Proteja o rabo do peixe inteiro com folha de alumínio. Vire o peixe, quando o micro-ondas apitar. Este programa é adequado para peixes inteiros e filetes de peixe.
4	Pão/Bolos	0.125-1kg	5-30 mins	Coloque o pão sobre um pedaço de papel de cozinha e vire-o quando o micro-ondas apitar. Coloque o bolo num prato de loiça e, se possível, vire-o quando o micro-ondas apitar. O micro-ondas continua a funcionar e pára quando abre a porta. Este programa é adequado para todo o tipo de pão, às fatias ou inteiro, bem como para carcaças e baguettes. Disponha as carcaças em círculo. Este programa é adequado para todos os tipos de bolos com fermento, biscoitos, cheese cake e massa folhada. Não é adequado para pastelaria crocante, bolos com frutas e cremes nem para bolos com cobertura de chocolate.

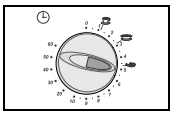
Descongelação Manual dos Alimentos(CE2915N)

A função de Descongelação permite-lhe descongelar carne, aves, peixe e pão/bolos.

Primeiro, coloque o alimento congelado no centro do prato rotativo. Em seguida, feche a porta.



1. Rode o botão rotativo **CONTROLO DA POTÊNCIA DE COZEDURA** para .



2. Rode o botão rotativo do **TEMPORIZADOR** para seleccionar o tempo apropriado.
Resultado:A descongelação começa.

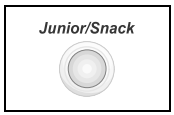
Use apenas recipientes próprios para micro-ondas.

Usar a Função de Utilização Simples

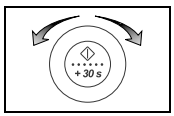
A função de Utilização Simples tem seis tempos de cozedura pre-programados, em que não precisa de definir o tempo de cozedura nem o nível de potência.

Pode regular o número de doses rodando o botão rotativo.

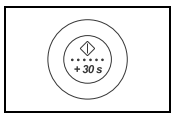
Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato rotativo e feche a porta.



1. Seleccione o tipo de alimento que está a cozinhar premindo o botão **Junior/Snack** uma ou mais vezes.



2. Seleccione o tamanho da dose rodando o **botão rotativo.** (Consulte a tabela na página ao lado)



3. Prima o botão .
Resultado:Começa a cozedura. Quando acabar:
1) O micro-ondas apita quatro vezes.
2) O sinal de advertência do fim apitará 3 vezes (uma vez por minuto).
3) A hora actual é de novo visualizada.

Definição da Cozedura Simples

PT

A seguinte tabela apresenta Programas Automáticos de seis tipos de alimentos e refeições rápidas que são indicados para crianças.Contém as suas quantidades, tempos de espera e recomendações relevantes. Os Programas nº 1, 2, 5 e 6 correm apenas com a energia de micro-ondas. Os Programas nº 3 e 4 correm com uma combinação de micro-ondas e grelhador.

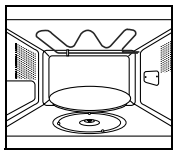
Código/ Símbolo	Alimentos	Porção	Tempo de Espera	Recomendações
1	Hamburger (frio)	150 g (1 unid.) 300 g (2 unid.)	1-2 mins	Coloque o hamburger (carcaça com o hamburguer) ou cheeseburger sobre papel de cozinha. Coloque um hamburger no centro do prato rotativo, coloque dois hamburgers ao lado um do outro no prato rotativo. Depois de aquecer, recheie com alface, tomate às fatias, molho e especiarias.
2	**Mini Ravioli** (frio)	200-250 g 300-350 g	3 mins	Coloque os mini ravioli num prato de plástico próprio para micro-ondasno centro do prato rotativo. Fure a película da embalagem ou cubra o prato com película para micro-ondas. Mexa cuidadosamente antes e depois do tempo de espera. Este programa é adequado para ravioli, bem como para massas com molho.
3	Asas de Galinha Congeladas	250-300 g 350-400 g 450-500 g	3 mins	Coloque as asas de galinha congeladas ou as coxas de galinha (pre-cozinhadas e condimentadas) na grelha de metal com a pele virada para baixo. Coloque-as em círculo e deixe o centro livre. Vire-as quando o micro-ondas apitar.
4	**Mini-Pizzas Congeladas**	150 g (4-6 ped) 250 g (7-9 ped)	-	Coloque as mini-pizzas ou as mini-tartes congeladas uniformemente na grelha.
5	**Pipocas**	100 g	-	Use pipocas especiais para micro-ondas. Siga as instruções do fabricante do produto e coloque o saco no centro do prato rotativo. Durante este programa, o milho incha e o saco aumenta em volume. Tenha cuidado ao retirar e abrir o saco quente.
6	**Nachos**	125 g	-	Coloque os nachos num prato de loiça plano. Polvilhe com 50g de queijo ralado e especiarias. Ponha sobre o prato rotativo.

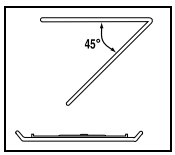
Seleccionar a Posição do Elemento de Aquecimento

O elemento de aquecimento é usado para grelhar. Pode ser colocado numa de duas posições:

- ***Posição horizontal para grelhar, ou cozinhar com combinação de micro-ondas e grelhador***

☛ Mude apenas a posição do elemento de aquecimento quando estiver frio e não exerça força excessiva ao colocá-lo na posição vertical.

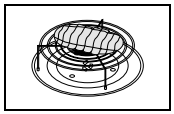




Para colocar o elemento de aquecimento na...	**Então...**
Posição horizontal (grelhador ou combinação de micro-ondas + grelhador)	◆ Puxe o elemento de aquecimento para si ◆ Empurre-o para cima até ficar paralelo ao tecto do micro-ondas
Quando limpar a parte de cima da cavidade, será conveniente rodar o elemento de aquecimento para baixo a 45° e limpá-lo.	

Seleccionar os Acessórios

Use recipientes próprios para micro-ondas; não utilize recipientes de plástico, pratos e chávenas de plástico, toalhetes, etc.



Se pretender seleccionar o modo de cozedura combinada (grelhador e micro-ondas), use apenas pratos próprios para micro-ondas e para ir ao forno. Recipientes ou utensílios de cozinha metálicos podem danificar o seu micro-ondas.

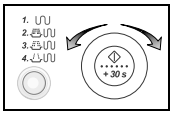
✉ Para mais informações sobre recipientes e utensílios de cozinha, consulte o Guia de Utensílios de Cozinha na página 23.

Grelhar

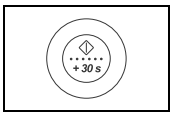
PT

O grelhador permite-lhe aquecer e tostar alimentos rapidamente, sem utilizar o micro-ondas. Para isso, é fornecida uma grelha (grelha metálica) com o seu micro-ondas.

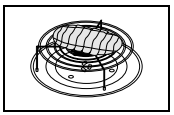
Modelo : CE2975N



1. Pre-aqueça o grelhador para a temperatura pretendida, premindo o botão ⋂⋂ uma vez e defina o tempo de pre-aquecimento rodando o **botão rotativo**.

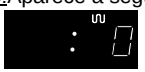


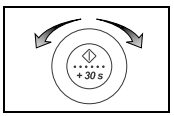
2. Pima o botão ◈.



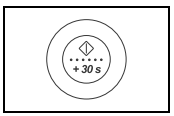
3. Abra a porta e coloque o alimento na grelha.

4. Prima o botão ⋂⋂ uma vez.
Resultado:Aparece a seguinte indicação:



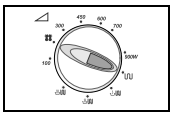


5. Defina o tempo de cozedura rodando o **botão rotativo**. O tempo máximo para grelhar é de 60 minutos.

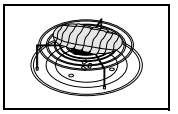


6. Prima o botão ◈.
Resultado:A função de grelhar inicia-se. Quando tiver acabado:
1) O micro-ondas apita quatro vezes.
2) O sinal de advertência do fim apitará 3 vezes (uma por minuto).
3) A hora actual é de novo visualizada.

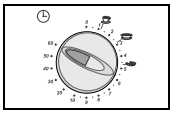
Modelo : CE2915N



1. Pre-aqueça o grelhador para a temperatura pretendida, rodando o botão rotativo de controlo de potência da cozedura para o símbolo do grelhador (⋂⋂) e rode o botão rotativo do temporizador para o tempo apropriado.



2. Abra a porta e coloque os alimentos na grelha.



3. Selecione o tempo de cozedura apropriado.

✉ Não se preocupe se o elemento de aquecimento se desligar e ligar enquanto estiver a grelhar. Este sistema foi concebido para evitar o sobreaquecimento do micro-ondas.

☛ Use sempre luvas de protecção quando tocar nos pratos no forno, uma vez que ficam muito quentes.

☛ Verifique se o elemento de aquecimento está na posição horizontal.

Combinação do Micro-Ondas e o Grelhador

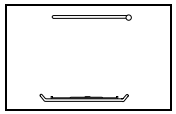
PT

Pode também combinar a cozedura de micro-ondas e grelhador, para cozinhar rapidamente e tostar ao mesmo tempo.

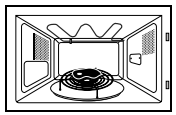
☛ Use SEMPRE utensílios de cozinha próprios para micro-ondas e para ir ao forno. Os pratos de loiça ou de vidro são o ideal, uma vez que permitem que as micro-ondas penetrem uniformemente nos alimentos.

Use SEMPRE luvas para pegar em recipientes que estão no micro-ondas, uma vez que ficam muito quentes.

Modelo : CE2975N



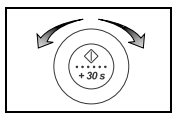
1. Certifique-se de que o elemento de aquecimento está na posição horizontal; consulte a página 19 para mais pormenores.



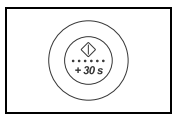
2. Abra a porta do micro-ondas. Coloque os alimentos na grelha e esta no prato rotativo. Feche a porta.

3. Prima o botão Combi (🔥) duas vezes.
Resultado: Seleccione o nível de potência apropriado premindo o botão Combi (🔥) outra vez até que o correspondente nível de potência seja visualizado:
Duas vezes : 600 W(🔥)
Três vezes : 450 W(🔥)
Quatro vezes : 300 W(🔥)

- Não pode definir a temperatura do grelhador.



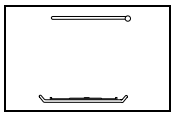
4. Defina o tempo de cozedura rodando o **botão rotativo**. O tempo máximo para grelhar é de 60 minutos.



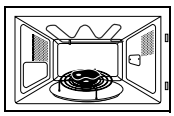
5. Prima o botão ◈ .
Resultado: Começa a cozedura de combinação. Quando tiver acabado.
1) O micro-ondas apita quatro vezes.
2) O sinal de advertência do fim apitará 3 vezes (uma vez cada minuto).
3) A hora actual é de novo visualizada.

✉ A potência máxima do micro-ondas para o modo combinado de micro-ondas e grelhador é de 600W.

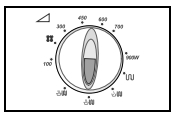
Modelo : CE2915N



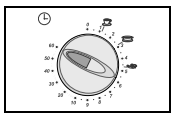
1. Certifique-se de que o elemento de aquecimento está na posição horizontal; consulte a página 19 para mais pormenores.



2. Abra a porta do micro-ondas. Coloque os alimentos na grelha e esta no prato rotativo. Feche a porta.



3. Rode o botão rotativo de **Controlo de Potência da Cozedura** para o Nível de potência apropriado (🔥 , 🔥 , 🔥).

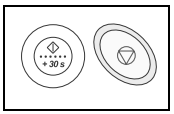


4. Rode o botão rotativo do **Temporizador** para seleccionar o tempo apropriado.
(Exemplo : 60 mins)
Resultado: A cozedura começa.

✉ A potência máxima do micro-ondas para o modo combinado de micro-ondas e grelhador é de 600W.

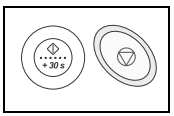
PT

Desligar o Sinal Sonoro (CE2975N)



1. Prima os botões ◇ e ▽ ao mesmo tempo.
Resultado: Aparece a seguinte indicação:

O micro-ondas não apita cada vez que prime um botão, nem quando termina a cozedura.



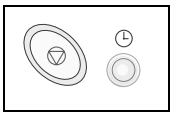
2. Para voltar a ligar o sinal sonoro, prima os botões ▽ e ◇ de novo ao mesmo tempo.
Resultado:Aparece a seguinte indicação:

O micro-ondas funciona novamente com o sinal sonoro.

Bloqueio de Segurança do Forno Micro-Ondas (CE2975N)

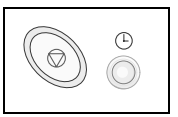
O seu micro-ondas está equipado com um programa especial de Segurança Infantil, que permite ao micro-ondas ser "bloqueado" de forma a que as crianças ou outras pessoas não familiarizadas com ele não possam acidentalmente pô-lo em funcionamento.

O micro-ondas pode ser bloqueado a qualquer momento.



1. Prima os botões ▽ e 🕒 ao mesmo tempo.
Resultado:Aparece a seguinte indicação.

O micro-ondas está bloqueado (nenhuma função pode ser seleccionada).



2. Para desbloquear o micro-ondas, prima os botões ▽ e 🕒 de novo ao mesmo tempo.
Resultado:O micro-ondas pode ser utilizado normalmente.

Guia de Utensílios

Para cozinhar com o forno microondas, as microondas têm de poder penetrar nos alimentos, sem serem reflectidas nem absorvidas pelos utensílios utilizados.

Por isso tem de ter cuidado quando escolhe os utensílios. Se os utensílios estiverem marcados como resistentes a microondas, não tem de se preocupar.

A tabela seguinte apresenta vários tipos de utensílios e indica se e como devem ser utilizados num forno microondas.

Utensílios	Próprios para Microondas	Comentários
Papel de Alumínio	✓ ✗	Pode ser utilizado em pequenas quantidades para proteger certas áreas de cozinhar demasiado. Podem ocorrer arcos voltaicos se estiver muito perto das paredes do forno ou se utilizar muito papel de alumínio.
Placa para tostar	✓	Não pré-aqueça durante mais de 8 minutos.
Porcelana e cerâmica	✓	Porcelana, cerâmica vidrada e louça de barro normalmente são adequadas, a menos que sejam decoradas com metal.
Pratos descartáveis de cartão poliester	✓	Alguns alimentos congelados são embalados nestes pratos.
Embalagens de comida rápida		
• Recipientes de polistireno	✓	Podem ser utilizadas para aquecer comida. O sobre-aquecimento pode fazer derreter o polistireno.
• Sacos de papel ou jornal	✗	Pode incendiar-se.
• Papel reciclado ou decorações de metal	✗	Pode provocar arcos voltaicos.
Vidro		
• Louça de ir ao forno e à mesa	✓	Pode ser utilizada, a menos que tenha decoração de metal.
• Vidro fino	✓	Pode ser utilizado para aquecer comida ou líquidos.
• Frascos de vidro	✓	O vidro pode partir se aquecido de repente. Tem de tirar a tampa. Serve apenas para aquecer.
Metal		
• Pratos	✗	Pode provocar arcos voltaicos ou fogo.
• Atilhos de arame dos sacos congelador	✗	
Papel		
• Pratos, chávenas, guardanapos e papel de cozinha	✓	Para períodos curtos de cozinhar ou aquecimento. Também pode absorver excesso de humidade.
• Papel reciclado	✗	Pode provocar arcos voltaicos.
Plástico		
• Recipientes	✓	Principalmente se for termoplástico resistente ao calor. Alguns outros plásticos podem ficar danificados ou descolorados com altas temperaturas. Não utilize plástico Melamine.
• Película aderente	✓	Pode ser utilizada para reter humidade. Não deve tocar nos alimentos. Cuidado quando retirar a película, pois há emissão de vapor quente.
• Sacos para congelador	✓ ✗	Só se forem resistentes a fervura e forno. Não devem ser herméticos. Pique com um garfo, se necessário.
Papel absorvente	✓	Pode ser utilizado para reter humidade e evitar salpicos.

✓ = **seguro**
✓✗ = **seguro/não seguro**
✗ = **não seguro**

PT

MICROONDAS

A energia de microondas penetra realmente nos alimentos, atraída e absorvida pelo conteúdo de água, gordura e açúcar destes. As microondas fazem as moléculas dos alimentos deslocarem-se rapidamente. Os movimentos rápidos destas moléculas criam fricção e o calor dai resultante cozinha os alimentos.

COZINHAR

Utensílios para cozinhar com o microondas:

Os utensílios de cozinha devem permitir a passagem da energia de microondas para uma eficiência máxima. As microondas são reflectidas por metal, tal como aço inoxidável, alumínio e cobre, mas podem penetrar através de cerâmica, vidro, porcelana e plástico, assim como papel e madeira. Portanto, os alimentos nunca devem ser cozinhados em recipientes de metal.

Alimentos adequados para serem cozinhados no microondas:

Vários tipos de alimentos podem ser cozinhados no microondas, incluindo vegetais frescos ou congelados, fruta, massas, arroz, cereais, feijão, peixe e carne. Molhos, cremes, sopas, pudins, compotas também podem ser cozinhados num forno microondas. De um modo geral, cozinhar no microondas é ideal para aquele tipo de comida que seria normalmente preparada no fogão. Derreter manteiga ou chocolate, por exemplo (consulte o capítulo com conselhos e técnicas especiais).

Tapar durante a cozedura

É muito importante tapar os alimentos enquanto estão a cozinhar porque a água evaporada sobe como vapor e contribui para o processo de cozedura. Os alimentos podem ser tapados de diferentes modos: por ex. com um prato de cerâmica ou plástico ou película aderente para microondas.

Tempos de Repouso

É importante esperar um certo tempo depois de terminar de cozinhar os alimentos para permitir a uniformização da temperatura.

Guia para Cozinhar Vegetais Frescos

Utilize uma tigela de pirex com tampa. Adicione 30-45 ml de água fria (2-3 colh/ sopa) para cada 250 g, a menos que seja recomendada outra quantidade - consulte a tabela.

Cozinhe com tampa durante o tempo mínimo - consulte a tabela. Continue a cozinhar para obter o efeito desejado. Mexa uma vez durante a cozedura e uma vez depois. Adicione sal, ervas ou manteiga depois de cozinhado. Tape durante um tempo de repouso de 3 minutos.

Conselho: Corte os vegetais de um tamanho uniforme. Quanto mais pequenos estiverem cortados, mais depressa cozem.

Todos os vegetais frescos devem ser cozinhados com a potência máxima (900 W).

Comida	Quant.	Tempo (min.)	Tempo de Repouso (min.)	Instruções
Bróculos	250g 500g	3½-4 6-7	3	Corte as flores de tamanho uniforme. Coloque os talos para o centro.
Couves Bruxelas	250g	5-5½	3	Adicione 60-75 ml (5-6 colh/sopa) de água.
Cenouras	250g	3½-4	3	Corte as cenouras às rodelas uniformes.
Couve-Flor	250g 500g	4-4½ 6½-7½	3	Corte as flores de tamanho uniforme. Coloque os talos virados para o centro.
Courgettes	250g	3-3½	3	Corte às fatias. Adicione 30 ml (2 colh/sopa) de água ou um pouco de manteiga. Cozinhe até estarem macias.
Beringelas	250g	2½-3	3	Corte as beringelas às rodelas e salpique com 1 colh/sopa de sumo de limão.
Alho francês	250g	3-3½	3	Corte o alho frncês em fatias grossas.
Cogumelos	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Prepare cogumelos inteiros pequenos ou fatiados. Não adicione água. Salpique com sumo de limão. Tempere com sal e pimenta. Escorra antes de servir.
Cebolas	250g	4-4½	3	Corte as cebolas às rodelas ou às metades. Adicione só 15 ml (1 colh/ sopa) de água.
Pimentos	250g	3½-4	3	Corte os pimentos em pequenas fatias.
Batatas	250g 500g	3-4 6-7	3	Pese as batatas descascadas e corte-as em metades ou quartos de tamanhos idênticos.
Nabos	250g	4½-5	3	Corte os nabos em pequenos cubos.

Guia de Cozinha (continuação)

Guia para Cozinhar Vegetais Congelados

Utilize uma tigela de pirex com tampa. Cozinhe com a tampa durante o tempo mínimo - consulte a tabela. Continue a cozinhar para obter o resultado desejado. Mexa duas vezes durante a cozedura e uma vez depois. De seguida adicione sal, ervas ou manteiga. Tape durante o tempo de repouso.

Alimento	Quant.	Potência	Tempo (min.)	Tempo de Repouso (min.)	Instruções
Espinafres	150g	600W	5-6	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Bróculos	300g	600W	8-9	2-3	Adicione 30 ml (2 colh/ sopa) de água fria.
Ervilhas	300g	600W	7-8	2-3	Adicione 15 ml (1colh/ sopa) de água fria.
Feijão Verde	300g	600W	7½-8½	2-3	Adicione 30 ml (2 colh/ sopa) de água fria.
Vegetais Mistos (cenouras/ ervilhas/milho)	300g	600W	7-8	2-3	Adicione 15 ml (1colh/ sopa) de água fria.
Vegetais Mistos (estilo Chinês)	300g	600W	7½-8½	2-3	Adicione 15 ml (1colh/ sopa) de água fria.

Guia para Cozinhar arroz e massas

Arroz: Utilize uma taça grande de pirex com tampa-o arroz duplica de volume durante a cozedura. Cozinhe com tampa.
Quando terminar o tempo de cozedura, mexa antes do tempo de repouso e adicione sal, ervas e manteiga.
Observação: o arroz pode não ter absorvido toda a água depois de terminar o tempo de cozedura.

Massa: Utilize uma taça grande de pirex. Adicione água a ferver, um pouco de sal e mexa bem. Cozinhe sem tampa.
Mexa de vez em quando durante e depois de cozida. Cubra durante o tempo de repouso e escorra bem depois.

Alimento	Quant.	Potên-cia	Tempo (min.)	Tempo de Repouso (min.)	Instruções
Arroz cranco (pré-cozido)	250g 375g	900W	15-16 17½-18½	5	Adicione 500 ml de água fria. Adicione 750 ml de água fria.
Arroz integral (pré-cozido)	250g 375g	900W	20-21 22-23	5	Adicione 500 ml de água fria. Adicione 750 ml de água fria
Arroz Misto (arroz+arroz selvagem)	250g	900W	16-17	5	Adicione 500 ml de água fria.
Cereais mistos (arroz + outros)	250g	900W	17-18	5	Adicione 400 ml de água fria.
Massa	250g	900W	10-11	5	Adicione 1000 ml de água quente.

PT

AQUECER

O forno microondas aquece comida numa fracção do tempo necessário em fornos ou fogões convencionais. Utilize os níveis de potência e tempos de aquecimento na tabela seguinte como guia. Os tempos da tabela consideram os líquidos a uma temperatura ambiente de +18 a +20°C ou comida refrigerada com uma temperatura de +5 a +7°C.

Preparação

Evite aquecer artigos grandes, como uma peça de carne-a tendência é ficar cozinhada demais e seca antes de aquecer o centro. Terá mais sucesso se aquecer bocados pequenos.

Níveis de potência

Alguns alimentos podem ser aquecidos a 900 W mas outros devem ser aquecidos a 600 W, 450 W ou mesmo 300 W. Consulte as tabelas para orientação. Em geral, é melhor aquecer os alimentos a um nível de potência baixo, se a comida é delicada, em grandes quantidades ou se é provável que aqueça muito depressa (tartes de carne, por exemplo).

Mexa bem, ou vire os alimentos durante o aquecimento para obter melhores resultados. Se possível, mexa novamente antes de servir.

Tenha especial cuidado quando aquece líquidos ou comida de bebé. Para evitar a fervura dos líquidos e possível queimadura, mexa antes, durante e depois de aquecer. Mantenha-os no forno microondas durante o tempo de repouso. Recomendamos que coloque uma colher de plástico ou de vidro nos líquidos. Evite aquecer demais (e assim estragar) a comida. É preferível fazer uma estimativa do tempo por baixo e adicionar mais tempo se necessário.

Tempos de aquecer e de repouso

Quando aquece comida pela primeira vez, é útil tomar nota do tempo necessário - para referência futura.

Certifique-se sempre de que a comida aquecida está quente por igual.

Deixe a comida repousar um pouco depois de aquecer - para permitir a uniormização da temperatura. O tempo de repouso recomendado depois de aquecer é de 2-4 minutos, a menos que seja recomendado outro tempo na tabela.

Tenha especial cuidado quando aquece líquidos e comida de bebé. Consulte também o capítulo das precauções de segurança.

AQUECER LÍQUIDOS

Espere sempre pelo menos 20 segundos depois de o forno se ter desligado para permitir que a temperatura fique uniforme. Mexa durante o aquecimento, se necessário, e mexa SEMPRE depois do aquecimento. Para evitar fervura e possível queimadura, deve colocar uma colher de plástico ou de vidro nas bebidas e mexer antes, durante e depois de aquecer.

AQUECER COMIDA DE BEBÉ

COMIDA DE BEBÉ:

Despeje para um prato fundo. Cubra com uma tampa de plástico. Mexa bem depois de aquecer! Espere 2-3 minutos antes de servir. Mexa novamente e verifique a temperatura. Temperatura recomendada para servir: 30-40°C.

LEITE DE BEBÉ:

Deite o leite num biberão esterilizado. Aqueça destapado. Nunca aqueça um biberão com a tetina, pois este pode explodir se aquecer demais. Agite bem antes do tempo de repouso e novamente antes de servir! Verifique sempre a temperatura do leite ou da comida do bebé antes de dar ao bebé. Temperatura recomendada para servir: cerca de 37°C.

OBSERVAÇÃO:

Especialmente a comida de bebé tem de ser cuidadosamente verificada antes de servir para evitar queimaduras. Utilize os tempos e níveis de potência da tabela seguinte como guia.

Aquecer Comida de Bebé e Leite

Utilize os tempos e níveis de potência nesta tabela como guia para aquecimento.

Alimento	Quant.	Potência	Tempo	Tempo de Repouso (min.)	Instruções
Comida de bebé (vegetais + carne)	190g	600W	30seg.	2-3	Deite para um prato fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois de cozinhado. Espere 2-3 minutos. Antes de servir, mexa bem e verifique a temperatura com cuidado.
Papa de bebé (cereais + leite + fruta)	190g	600W	20seg.	2-3	Deite para um prato fundo. Cozinhe tapado. Mexa depois de cozinhado. Espere durante 2-3 minutos. Antes de servir, mexa bem e verifique a tempe-ratura com cuidado.
Leite de bebé	100ml 200ml	300W	30-40 seg. 1 min. a 1 min. 10seg.	2-3	Mexa ou agite bem e deite num biberão esterilizado de vidro. Coloque no centro do prato rotativo. Deixe destapado. Agite bem e espere pelo menos 3 minutos. Antes de servir, agite bem e verifique a temperatura com cuidado.

Guia de Cozinha (continuação)

Aquecer Líquidos e Comida

Utilize os tempos e níveis de potência nesta tabela como guia de aquecimento.

Alimento	Quant.	Potência	Tempo (min.)	Tempo de Repouso (min.)	Instruções
Bebidas (café, chá e água)	150ml (1chár.) 300ml (2chávs.) 450ml (3chávs.) 600ml (4chávs.)	900W	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Deite em chávenas e aqueça destapado:1 cháv. no centro, 2 uma ao lado da outra, 3 num círculo. Mantenha no forno microondas durante o tempo de repouso e mexa bem.
Sopa (fria)	250g 350g 450g 550g	900W	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Deite para um prato fundo. Tape com tampa de plástico. Mexa bem depois de aquecer. Mexa novamente antes de servir.
Guisado (frio)	350g	600W	4½-5½	2-3	Coloque o guisado num prato fundo. Cubra com tampa de plástico. Mexa de vez em quando durante o aquecimento e novamente antes de repousar e servir.
Massa com molho (fria)	350g	600W	3½-4½	3	Coloque a massa (ex. espaguete) num prato raso. Cubra com película aderente para microondas. Mexa antes de servir.
Massa recheada c/ molho (fria)	350g	600W	4-5	3	Coloque a massa (ex. ravioli, tortellini) num prato fundo. Cubra com tampa de plástico. Mexa de vez em quando durante o aquecimento e outra vez antes do tempo de repouso e de servir.
Refeição no prato (fria)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Coloque uma refeição de 2-3 componentes num prato. Cubra com película aderente para microondas.

Guia para Aquecimento Duplo (Dual)

Utilize os tempos e níveis de potência nesta tabela como guia de aquecimento.

Alimento	Quant.	Potê-ncia	Tempo	Tempo de Repouso (min.)	Instruções
Sopa (fria)	2 x 250g 2 x 250g	900 W	3½-4½ 5-6	2-3	Deite para dois pratos fundos e cubra. Coloque um prato directamente no prato rotativo e o outro na grelha. Mexa bem depois do aquecimento. Mexa novamente antes de servir.
Caril de frango e arroz (frio)	2 x 350g	600W	7-8½	3	Coloque duas refeições de dois componentes refrigerados em dois pratos de cerâmica. Cubra com película aderente para microondas. Coloque um prato no prato rotativo e o outro na grelha.
Refeição no prato (fria)	2 x 350g	600W	7½-9	3	Coloque duas refeições de 2-3 compo-nentes frios em dois pratos rasos. Cubra com película aderente para microondas. Coloque um prato no prato rotativo e o outro na grelha.

PT

DESCONGELAR

As microondas são um excelente meio de descongelar comida congelada. As microondas descongelam suavemente os alimentos congelados num curto período de tempo. Tal pode ser muito útil quando tem visitas inesperadas.
A carne de aves congelada tem de ser completamente descongelada antes de ser cozinhada. Re-tire quaisquer atilhos de arame e papel de embrulho para permitir que o líquido descongelado escorra.
Coloque a comida congelada num prato sem tampa. Vire a meio do processo, escorra qualquer líquido e retire as miudezas logo que possível. Verifique a comida de vez em quando para ter a certeza de que não está quente. Se as partes mais pequenas e finas do alimento congelado começam a aquecer, podem ser protegidas com pequenas tiras de papel de alumínio durante o descongelamento.
Se a carne de aves começa a aquecer nas partes exteriores, pare o descongelamento e espere cerca de 20 minutos antes de continuar.
Deixe o peixe e a carne repousar para completar o descongelamento. O tempo de repouso para completar o descongelamento varia consoante as quantidades descongeladas. Consulte a tabela que se segue.
Conselho: Alimentos em fatias finas descongela melhor do que em fatias grossas e pequenas quantidades necessitam de menos tempo do que as grandes. Lembre-se disto quando congela e descongela comida.
Para descongelar comida congelada com uma temperatura de cerca de-18 a-20°C, utilize a tabela seguinte como guia.

Toda a comida congelada deve ser descongelada com o nível de potência para descongelar (180W).

Alimento	Quant.	Tempo (min.)	Tempo de Repouso (min.)	Instruções
Carne				
Carne picada	200g 400g	6-7 10-12	15-30	Coloque a carne num prato raso. Proteja as extremidades com papel de alumínio. Vire a meio do tempo de descongelamento!
Bifes de porco	250g	7- 8		
Aves				
Pedaços frango	500g (2)	14-15	15-60	Primeiro coloque os pedaços de frango com a pele para baixo, frango inteiro com o peito para baixo num prato raso. Proteja as partes mais finas, como as asas, com papel de alumínio. Vire a meio do tempo de descongelamento!
Frango inteiro	1200g	32-34		
Peixe				
Filetes/Peixe inteiro	200g 400g	6-7 11-13	10-25	Coloque o peixe congelado no meio de um prato raso. Coloque as partes mais finas debaixo das mais grossas. Proteja as extremidades dos filetes e o rabo do peixe com papel de alumínio. Vire a meio do tempo de descongelamento!
Frutas				
Bagas	250g	6-7	5-10	Distribua as frutas num prato raso redondo (com um grande diâmetro).
Pão				
Carcaças (cada aprox.50g)	2 4	1-1½ 2½-3	5-20	Coloque as carcaças em círculo ou as fatias horizontalmente sobre papel de cozinha no prato Tosta/Sandes rotativo. Vire a meio do tempo de descongelamento!
Tosta/Sandes	250g	4-4½		
Pão alemão (farinha trigo+ centeio)	500g	7-9		

GRELHADOR

O elemento grelhador está localizado por baixo do tecto do forno. Funciona enquanto a porta está fechada e o prato rotativo a rodar. A rotação do prato faz corar a comida com mais uniformidade. Se pré-aquecer o grelhador durante 4 minutos faz corar a comida mais depressa.

Utensílios de cozinha para o grelhador:

Devem ser resistentes ao fogo e podem incluir metal. Não utilize qualquer tipo de utensílios de plástico pois podem derreter.

Alimentos adequados para o grelhador:

Costeletas, salsichas, bifes, hamburgueres, fatias de bacon e presunto, filetes de peixe, sandes e todo o tipo de tostas com coberturas.

OBSERVAÇÃO IMPORTANTE:

Sempre que for utilizado apenas o modo de grelhador, verifique se o elemento de aquecimento do grelhador está por baixo do tecto na posição horizontal e não na parede do fundo na posição vertical. Não se esqueça de que os alimentos têm de ser colocados na grelha superior, a menos que seja recomendado diferentemente.

MICROONDAS + GRELHADOR

Este modo de cozedura combina o calor radiante vindo do grelhador com a velocidade de cozedura das microondas. Só funciona enquanto a porta está fechada e o prato rotativo está a rodar. Devido à rotação do prato, a comida cora uniformemente. Com este modelo dispõe de três modos combinados: 600 W + Grelhador, 450 W + Grelhador e 300 W + Grelhador.

Utensílios para cozinhar com microondas + grelhador

Utilize utensílios que deixem passar as microondas. Os utensílios devem ser resistentes à chama. Não utilize utensílios de metal com o modo combinado. Não utilize nenhum tipo de utensílios de plástico, pois este pode derreter.

Alimentos adequados para cozinhar com microondas + grelhador:

Os alimentos adequados para o modo de cozinhar combinado incluem todo o tipo de comida cozinhada que necessita de aquecer e corar, assim como comidas que necessitam de um curto período para corar a parte de cima. Este modo também pode ser usado para alimentos que ficam melhor com a parte de fora tostada e estaladiça (ex. frango, virando-o a meio do tempo de cozedura). Consulte a tabela do grelhador para mais pormenores.

OBSERVAÇÃO IMPORTANTE:

Sempre que for utilizado o modo combinado (microondas + grelhador), verifique se o elemento de aquecimento do grelhador está por baixo do tecto na posição horizontal e não na parede do fundo na posição vertical. os alimentos devem ser colocados na grelha superior, a menos que seja recomendado diferentemente. Caso contrário terá de ser colocada directamente no prato rotativo. Consulte as instruções na tabela seguinte.

Os alimentos têm de ser virados, se quiser tostar dos dois lados.

Guia do Grelhador para comida congelada

Utilize os níveis de potência e tempos nesta tabela como guia para o grelhador.

Alimentos Frescos	Quant.	Potência	Tempo 1º lado (mín)	Tempo 2º lado (mín)	Instruções
Carcaças (cada aprox. 50g)	2 4	MO+ Grelh.	300W+ Grelh 1½-2 2½-3	Só grelh. 2-3 2-3	Disponha as carcaças em círculo no prato rotativo com o lado de baixo virado para cima. Deixe o segundo lado até estar estaladiço ao seu gosto. Espere 2-5 minutos.
Baguetes/ Pão de Alho	200-250g (1)	MO+ Grelh.	450W+ Grelh. 3½-4	Só grelh. 2-3	Coloque a baguete na diagonal sobre papel de cozinha na prateleira. Depois de grelhar espere 2-3 minutos.
Gratinado (vegetais ou batatas)	400g	450W+ Grelh.	13-15	-	Coloque o gratinado congelado num pirex pequeno. Coloque o pirex na prateleira. Depois de cozinhar espere 2-3 minutos.
Massa (Canelones, Macarrão, Lasanha)	400g	600W+ Grelh.	14-16	-	Coloque a massa congelada num pirex rectangular. Coloque o pirex no prato rotativo. Depois de cozinhar, espere 2-3 minutos.
Gratinado peixe	400g	450W+ Grelh.	16-18	-	Coloque o gratinado de peixe congelado num pirex rectangular pequeno. Coloque o pirex directamente no prato rotativo. Depois de cozinhar, espere 2-3 minutos.

PT

Guia do Grelhador para comida fresca

Pré-aqueça o grelhador com a função do Grelhador durante 4 minutos.
Utilize os níveis de potência e tempos nesta tabela como guia para grelhar.

Alimentos Frescos	Quant.	Potência	Tempo 1º lado (mín)	Tempo 2º lado (mín)	Instruções
Fatias tosta	4(cada 25g)	Só grelhador	3½-4½	3-4	Coloque as fatias de tosta lado a lado na grelha.
Carcaças (já cozidos)	2-4	Só grelhador	2½-3½	1½-2½	Coloque as carcaças, primeiro com a parte de baixo virada para cima em círculo directamente sobre o prato rotativo.
Tomates Assados	200g (2) 400g (4)	300W + Grelhador	3½-4½ 5-6	-	Corte os tomates em metades. Espalhe queijo por cima. Disponha-os em círculo num pirex raso. Coloque-o na prateleira.
Tosta de tomate e queijo	4(300g)	300W + Grelhador	4-5	-	Primeiro toste as fatias do pão. Coloque as tostas com cobertura na prateleira. Espere 2-3 minutos.
Tosta Havaiana (ananás, fatias queijo e fiambre)	2(300g) 4(600g)	450W + Grelhador	3½-4½ 6-7	-	Primeiro toste as fatias do pão. Coloque as tostas com a cobertura na prateleira. Coloque 2 tostas directamente na grelha. Espere 2-3 minutos.
Batatas Assadas	250g 500g	600W + Grelh.	4½-5½ 6½-7½	-	Corte as batatas em metades. Coloque-as em círculo na grelha com o lado cortado virado para o grelhador.
Gratinado de batatas/ vegetais (frio)	500g	450W + Grelh.	9-11	-	Coloque o gratinado num pirex pequeno.Coloque o pirex na grelha. Depois de cozinhar espere 2-3 minutos.
Pedaços Frango	450g(2) 650g (2-3) 850g(4)	300W + Grelh.	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Esfregue o frango com óleo e especiarias. Coloque os bocados em círculo com os ossos para o meio. Não coloque um pedaço de frango no centro da grelha. Espere 2-3 minutos.
Frango assado	900g 1100g	450W + Grelh.	10-12 12-14	9-11 11-13	Esfregue o frango com óleo e especiarias. Coloque o frango primeiro com o peito para baixo directamente no prato rotativo. Espere 5 minutos depois de grelhar.
Costeletas borrego (médio)	400g (4)	Só grelhador	10-12	8-9	Esfregue as costeletas com óleo e especiarias. Coloqueas em círculo na grelha. Depois de grelhar espere 2-3 minutos.

Guia do Grelhador para alimentos frescos

Alimentos Frescos	Quant.	Potência	Tempo 1º lado (mín)	Tempo 2º lado (mín)	Instruções
Bifes de porco	250g (2) 500g (4)	MO + Grelh.	(300W+ Grelh) 6-7 8-10	(Só grelh.) 5-6 7-8	Esfregue os bifes com óleo e especia-rias. Coloque-os em círculo na prate-leira. Depois de grelhados espere 2-3 minutos.
Peixe Assado	450g 650g	300W + Grelh.	6-7 7-8	7-8 8-9	Esfregue a pele do peixe com óleo e ervas e especiarias. Coloque os peixes lado a lado na grelha.
Maçãs Assadas	2 maçãs (aprox. 400g) 4 maçãs (aprox. 800g)	300W + Grelh.	6-7 10-12	-	Retire o caroço das maçãs e encha-as com sultanas e geleia. Ponha algumas lascas de amêndoa por cima. Coloque as maçãs num pirex raso e coloque-o directamente no prato rotativo.

CONSELHOS ESPECIAIS

DERRETER MANTEIGA

Ponha 50 g de manteiga num prato pequeno e fundo de vidro. Cubra com tampa de plástico. Aqueça durante 30-40 segundos a 900 W, até a manteiga derreter.

DERRETER CHOCOLATE

Ponha 100 g chocolate num prato pequeno e fundo de vidro. Aqueça durante 3-5 minutos, a 450W até o chocolate derreter. Mexa uma ou duas vezes enquanto derrete. Utilize luvas de forno para retirar o prato!

DERRETER MEL CRISTALIZADO

Ponha 20 g de mel cristalizado num prato pequeno e fundo de vidro. Aqueça durante 20-30 segundos a 300 W, até o mel derreter.

DERRETER GELATINA

Coloque folhas de gelatina (10 g) durante 5 minutos em água fria. Escorra a gelatina e coloque-a numa pequena taça de pirex. Aqueça durante 1 minuto a 300 W. Mexa depois de derretida.

COBERTURA DE AÇÚCAR (PARA BOLOS)

Misture cobertura instantânea para dar brilho (aprox. 14g) com 40g de açúcar e 250 ml de água fria. Deixe cozinhar destapado numa taça de pirex durante 3½ a 4½ minutos a 900 W, até ficar transparente. Mexa duas vezes durante o período de cozinhar.

COMPOTAS

Ponha 600g de frutas (por ex. bagas diversas) numa taça de pirex com tampa. Adicione 300g de açúcar e mexa bem. Cozinhe tapado durante 10-12 minutos a 900 W. Mexa várias vezes durante a cozedura. Despeje irectamente para pequenos frascos com tampas de rosca. Deixe repousar durante 5 minutos.

PUDINS

Misture o pó para pudim com açúcar e leite (500 ml) seguindo as instruções do fabricante e mexa bem. Utilize uma taça de pirex com tampa. Cozinhe com tampa durante 6½ a 7½ minutos a 900 W. Mexa várias vezes durante a cozedura.

TORRAR AMÊNDOAS EM LASCAS

Espalhe 30 g de amêndoas em lascas num prato de cerâmica. Mexa várias vezes enquanto tostam durante 3½ a 4½ minutos a 600 W. Deixe repousar 2-3 minutos no forno. Use luvas de forno para retirar o prato!

Limpeza do Forno Microondas

Deve limpar regularmente as seguintes peças do seu forno microondas para evitar a acumulação de gorduras e partículas de comida:

- ***Superfícies interior e exterior***
- ***Porta e fechos da porta***
- ***Prato rotativo e anel rotativo***

☛ Verifique SEMPRE se os vedantes da porta estão limpos e que a porta fecha convenientemente.

1. Limpe as superfícies exteriores com um pano macio e água morna com sabão. Esprema e seque.

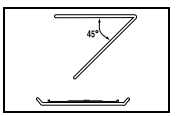
2. Retire qualquer salpico ou nódoa nas superfícies interiores ou no suporte rotativo com um pano com sabão. Esprema e seque.

3. Para soltar partículas de comida difíceis e retirar cheiros, coloque um copo com sumo de limão diluído no prato rotativo e aqueça durante dez minutos à potência máxima.

4. Lave o prato, que é lavável na máquina, sempre que necessário.

✉ **NÃO** entorne água nos ventiladores. NUNCA use nenhum produto abrasivo nem solventes químicos. Tenha especial cuidado quando limpa os fechos da porta para garantir que nenhuma partícula:
- Fica acumulada.
- Impede a porta de fechar correctamente.

✉ **Limpe** o interior do forno microondas após cada utilização com uma solução fraca de detergente, mas deixe o forno arrefecer antes de limpar para evitar danos.



1. Quando limpa a parte superior dentro do forno, será conveniente rodar o aquecedor para baixo 45° e limpá-lo.

Guardar e Reparar o Forno Microondas

Microondas Deve tomar alguns cuidados simples quando guarda ou manda reparar o seu forno microondas.

O forno não deve ser utilizado se a porta ou os fechos da porta estão danificados:

- ***Dobradiças partidas***
- ***Fechos deteriorados***
- ***Revestimento exterior do forno amolgado ou torcido***

Só um técnico especializado em microondas deve reparar este aparelho.

☛ **NUNCA** retire o revestimento exterior do forno. Se o forno estiver avariado e precisar de assistência técnica ou se tiver alguma dúvida sobre o seu funcionamento:
- Desligue o aparelho da tomada da parede
- Contacte o centro de assistência técnica mais próximo

✉ Se desejar guardar o forno temporariamente, escolha um local seco e sem pó.
- **Razão:** O pó e a humidade podem afectar negativamente as peças do forno.

✉ Este forno microondas não se destina a uma utilização comercial.

Especificações Técnicas

A SAMSUNG esforça-se sempre por melhorar os seus produtos. Tanto o design como este manual de instruções estão sujeitos a alterações sem aviso prévio.

Modelo	**CE2975N/CE2915N**
Alimentação	230V ~ 50 Hz
Consumo	
Microondas	1400 W
Grelhador	1300 W
Modo combinado	2700 W
Potência de saída	100 W/900 W-6Nível (IEC-705) : **CE2975N** 100 W/900 W-7Nível (IEC-705) : **CE2915N**
Frequência	2450 MHz
Magnetrão	OM75P(31)
Método de arrefecimento	Motor de ventoinha de arrefecimento
Dimensões(L x A x P)	
Exterior	517 x 297 x 424 mm
Interior do forno	336 x 241 x 349 mm
Volume	28 litros
Peso	
Líquido	18 kg aprox

Nota

Nota

Nota

SAMSUNG
ELECTRONICS